

LLAR D'INFANTS PETITS MARINERS

Dieta: SENSE LACTOSA

Juny - 2023

DILLUNS

DIMARTS

DIMECRES

DIJOUS

DIVENDRES

1

MONGETES TENDRES AMB PATATES
POLLASTRE ROSTIT PROVENÇAL AMB POMA
FRUITA

2

ARRÒS TRES DELÍCIES (AMB PÈSOLS, BLAT DE MORO I PASTANAGA)
OUS CUITS
TOMÀQUET I BLAT DE MORO
POSTRE VEGETAL DE SOJA

5

FIDEUÀ AMB VERDURES (PÈSOL, MONGETA TENDRA, PASTANAGA, PEBROT, CEBA)
TRUITA DE PATATES
ENCIAM I COGOMBRE
FRUITA

6

LLENTIES ESTOFADES
TIRES DE POLLASTRE FREGIDES AMB MAIZENA
ENCIAM I BROTS DE MONGETES
FRUITA

7

BRÒQUIL BULLIT AMB PATATES
POLLASTRE AMB ALLADA
TOMÀQUET A DAUS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

8

CREMA DE CARBASSÓ NATURAL AMB CROSTONS
CIGRONS ESTOFATS
FRUITA

9

ARRÒS AMB TOMÀQUET
LLUC AMB SALS
AMANIDA VERDA
FRUITA

12

PAELLA AMB VERDURES
TRUITA A LA FRANCESA
AMANIDA D'ENCIAM, REMOLATXA I BLAT DE MORO
FRUITA

13

MONGETES BLANQUES AMB VERDURES
POLLASTRE AMB ALLADA
AMANIDA D'ENCIAM, OLIVES I BLAT DE MORO
FRUITA

14

AMANIDA DE PASTA, BLAT DE MORO I TOMÀQUET
LLUÇ AMB SAMFAINA
FRUITA

15

PÈSOLS SALTEJATS
MANDONGUILLES AMB SALS
PATATES A DAUS
FRUITA

16

SOPA MINISTRONE
CIGRONS AMB SALS BOLONYESA VEGETAL
FRUITA

19

ARRÒS AMB TOMÀQUET
POLLASTRE AMB SALS
ENCIAM I BLAT DE MORO
FRUITA

20

PURÉ DE VERDURES
HAMBURGUESA MIXTA AL FORN AMB BRESA DE CEBA I PEBROT
FRUITA

21

LLENTIES ESTOFADES AMB PASTANAGA
TRUITA DE CARBASSÓ
TOMÀQUET I ORENGA
FRUITA

22

MENÚ ESPECIAL DE FI DE CURS
AMANIDA DE PASTA (PASTANAGA, BLAT DE MORO I OLIVA VERDA)
LLOM A LA PLANXA
PATATES A DAUS
POSTRE VEGETAL DE SOJA

AQUI ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

aprendeacomersano.org

STOP FOOD WASTE Program

Skoolarest

¡CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN!

FISH REVOLUTION

SABOREANDO LOS MARES

Grow FOOD BANKS

Observacions: No utilitzar ingredients que continguin l'al•lergen no tolerat (llegir l'etiquetatge) i evitar la contaminació creuada durant el procés.

SCOLAREST

Alimentació
saludable i
sostenible

COMPASS GROUP | Scolarest

AQUÍ ES CUINA 100% AMB OLI D'OLIVA

SI HEM DINAT:

CERELS, FÈCULES O LLEGUMS
VERDURES
CARN
PEIX
OU
FRUITA
LÀCTICS

PODEM SOPAR:

HORTALISSES CRUES O LLEGUMS CUITS
CERELS O FÈCULES
PEIX O OU
CARN MAGRA O OU
PEIX O CARN MAGRA
LÀCTICS O FRUITA
FRUITA

DES DE L'INICI DEL CURS ESCOLAR 2021-2022 CUINEM TOTS ELS NOSTRES MENÚS EXCLUSIVAMENT AMB OLI D'OLIVA, REFORÇANT EL NOSTRE COMPROMÍS D'AFAVORIR EL BENESTAR DE LA TEVA FAMÍLIA A TRAVÉS D'UNA ALIMENTACIÓ SALUDABLE I SOSTENIBLE.

Notes:

Empresa adherida al Pla de col·laboració per a la millora de la composició alimentària i begudes 2020.
En cas d'al·lèrgies o intoleràncies, procurar mantenir una bona alimentació substituint aliments no tolerats per altres dins de la mateixa família.

La nostra empresa sotmet a congelació el peix que es vagi a consumir cru o poc fet, segons estableix el RD 1420/2006. D'acord amb l'establert al RE 1169/2011, la cuina disposa d'informació sobre el contingut en al·lèrgens dels menús elaborats.

COMPASS GROUP | Scolarest